PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

01-269456

(43)Date of publication of application: 26.10.1989

(51)Int.Cl.

A23J 3/00

A23L 1/305

(21)Application number: 63-098952

(71)Applicant: FUJI OIL CO LTD

(22)Date of filing:

20.04.1988

(72)Inventor: MURAMATSU SEIJI

YAMAMOTO KOJI KIMOTO MINORU MATSUO TAKAAKI

HASHIMOTO YUKIO

(54) FOOD FOR SPORT

(57)Abstract:

PURPOSE: To provide the subject food having remarkable effects for the recovery of fatigue after playing sports, the improvement of athletic ability, the removal of fats, etc., by comprising an oligopeptide having a specific peptide chain length as a main material.

CONSTITUTION: The objective food comprises an oligopeptide (preferably originated from soybean protein) having a peptide length of 2-10, preferably 3-6 as a main material.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

BEST AVAII ABLE COPY

19日本国特許庁(JP)

⑪特許出願公開

⑩ 公 開 特 許 公 報 (A) 平1-269456

@Int. Cl. 4

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成1年(1989)10月26日

A 23 J A 23 L 3/00 1/305 R -7236-4B 8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全14頁)

❷発明の名称

スポーツ用食品

松

本

②特 願 昭63-98952

29出 顧 昭63(1988) 4月20日

個発 明 者

司 成

千葉県千葉市小仲台5丁目6番2棟403

⑫発 明 者 孝 次

大阪府泉南郡熊取町五門312-55

@発 明 者 木 本 実

大阪府泉佐野市羽倉崎2丁目5番2-605

個発 明 尾 松

明 髙 征 雄

清

大阪府泉南市信達岡中973-34

@発 明 者 橊 本 大阪府岸和田市東ケ丘町808-399

创出 願 人 不二製油株式会社 個代 理 人 弁理士 門 脇

村

Ш

大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号

明細書

1. 発明の名称

スポーツ用食品

- 2 特許請求の範囲
 - 1 ペプチド鎖長2~10のオリゴペアチドを主 材とするスポーツ用金品。
 - 2 オリゴペプチドがダイズ蛋白由来である請 求項1記載の食品。
- 3. 発明の詳細な説明

【発明の利用分野】

本発明は、スポーツや労働後の疲労回復、体 位・体格及び運動能力の向上、除脂肪等の目的に 好適に利用されうるスポーツ用食品に関する。

【従来の技術】

動物体を構成する趣園は、全て蛋白質を主要な 要素として構成されているが、動物自身は無機窒 素化合物から蛋白質を合成する機能を持っていな いので、成長のため必要とする蛋白質及び新陳代 樹のため尿素、尿酸その他の形で失われる蛋白質 は、全て食物の形で摂取されなければならない。

通常の状態では、かかる蛋白質の補給はバラン スの取れた食物の摂取で充分であるが、激しい遅 動や労働の途中又は後のように代謝機能が亢進 し、発汗などによるアミノ酸やアンモニアとして の窒素の損失が著しいときは、疲労の早期回復の ため精分と同時に蛋白質の補給が望ましい。特に 運動選手は、筋力向上及び基礎体力増進のため積 極的に蛋白の摂取に努めており、このため、肉 類、卵、牛乳等の多量摂取以外に、各種蛋白質が 利用されることもある。

(従来技術の問題点)

しかし蛋白質は濃厚感を与えるため飲用し難 く、その上、胃にもたれ易い。一方アミノ酸混合 物は、速効性の点で優れているが、味が懸く、し かも浸透圧の関係で胃に酸滯感を与えるという欠 点がある。

因に最近に至り、イソロイシン、ロイシン、バ リン等の分岐鎖アミノ酸に蛋白質を配合した食品

-1-

組成物(特開昭60-4.9764及び同60-186261)が提案されているが、苦味を感じさせない程度にまで蛋白質その他の添加剤を加えれば当然アミノ酸の過度は相対的に低下し、従って効果もそれだけ低下する。

本発明者らは先に特願昭62-124744号の発明をし、ペプチド額長2~10、好ましくは3~6のオリゴペプチドが、苦味が無く、消化吸収能の低下した患者の栄養回復食として優れた性能を有することを見出した。しかしこのオリゴペプチドが、健康者のスポーツ後の疲労回復や運動能力のレベルに対し如何なる挙動を呈するかは未知であった。

【発明が解決しようとする課題】

よって、本発明が解決しようとする課題は、美味で摂取し易く、スポーツや労働後の波労回復、体位・体格及び運動能力の向上、除脂肪等の目的に効果があり、しかも胃にもたれや脱満感を与えないスポーツ用食品を提供することである。

(以下余白)

- 3 -

プチド錯長2~10、好ましくは3~6のオリゴベ プチドを単一の成分又は一部の成分として合む. このオリゴペプチドは、栄養値に優れた任意の蛋 白を、好ましくはアスペルギルス属又はストレブ トマイセス属微生物の産生するエンド型及びエキ ソ型プロテアーゼの存在下に弱酸性乃至弱アルカ リ性 (pH6~10、好ましくは7~9) で加水分解 後、不溶物を除去し、更に酵素を失活させること により得られる。この酵素処理液を乾燥させたも のは、水に易溶性の淡黄色粉末で、約5~35%程 度の遊解アミノ酸を夾雑するが、苦みを全く又は 殆ど有しない(参考までに、同じ蛋白原料をバチ ルス・ズブチリス(枯草菌)起源の酵素又はペプ シンのみで分解したものは、僅々2.5~4.0 %程 度の遊離アミノ酸を夾雑するに過ぎないが、味は 極めて苦い)。なお蛋白としては、必須アミノ酸 バランスがとれたものである限りどんなものでも よいが、殊にダイズ蛋白は、価格、アミノ酸バラ ンス等の点で実用上好ましい。

(以下余白)

-5-

【課題を解決するための手段】

(発明の経過)

しかるに、その後上記オリゴペプチドを含む多数の食品につき検討を弛めた結果、上記オリゴペプチドが、スポーツ後の波労回復や運動能力の向上等に対しても著効を有する事実が明らかとなった。

(概要)

以上の知見に基づいて、本発明に係るスポーツ 用食品は、ペプチド鎖長2~10のオリゴペプチド を主材とする。

(定義)

ここに《スポーツ用食品》と称するのは、各種 運動競技、登山、ハイキング、各種トレーニン グ、重作業等による肉体の疲労回復、体位・体格 及び運動能力の向上、除脂肪等の目的で摂取され る食品を云い、形態が液状であるか、固状である かを問わない。

(主材)

本税明に係るスポーツ用食品は、主材としてペ

-4-

(添加物)

本発明食品は、上記オリゴペプチド単一でもよ いが、実際上、栄養的バランスを整え、かつは抵 食時の風味を一層良くするため、易消化性の含水 炭素、脂質、ビタミン類、ミネラル類等の栄養性 添加物や鹹味料、甘味料、香辛料、香料、色素等 の星味、爆臭剤及び外額改善剤を配合することが できる。具体的な栄養性添加物の例としては、例 えば澱粉、コムギ粉、デキストリン、庶糖、葡萄 糖、麦芽糖、乳糖、異性化糖、オリゴ糖類、脱脂 乳、卵黄粉末、卵黄油、麦芽抽出物、中鳞脂肪 酸、レチノール、チアミン、ナイアシン、ニケタ ミド、リポフラビン、ピリドキシン、パントテン 酸、シアノコバラミン、レーアスコルビン酸、α - トコフェロール、食塩、塩化カリウム、塩化カ ルシウム、塩化マグネシウム、乳酸鉄等が例示さ ha.

以上の各成分は、通常緊密に混合された粉末又は流動状態で、防湿性袋、瓶、缶、カートン等の容器内に密封して保存又は流通されるが、所望に

-6-

より飲料、ゼリー、キャラメル、キャンディー、 クッキー、顆粒剤、錠剤、カプセル剤等の形態に 製剤化されてもよい。

【作用】

本願食品は、液状で摂取しても殆ど苦みや濃厚感又は肠消感を感じさせず、しかも以下の実験例が示すように、運動後の疲労回復、運動能力の向上、胸筋の発達等、体位・体格の向上及び除脂肪などに優れた効果を奏する。

以下、本発明食品の諸効果を確かめるため行った各種実験の内容及び結果に付き記述する。 実験1〔中期投与試験〕

(a) 実験方法

① 試験対象群:某大学清挺部の男子部員15名 (略号A~O)。各対象の年齢及び身長は下表

- 1 の通り: ----- (以下余白)

-7-

② 群種: P群(オリゴペプチド¹¹⁾ 投与群)T群(分離大豆蛋白(《フジブロ630:出願人会社製》投与群)

C 群(炭水化物 投与群)

計)大豆蛋白の加水分解により得られた後記 実施例1記載のオリゴペプチド含有食品。

建2) 50%乳酸 2.2%,砂糖 46.24 %及び 水 51.54%

投与量: P 群及び下群については体重 1 kg当たり 0.5 g (蛋白質換算: N × 6.25) /日、他に食事から蛋白として 1.5 g / kg/日摂取。 C 群においては摂取エネルギーとして P 群に換算した量(試料の摂取は運動後の休息時(午前、午後各 2 回)を摂取。

⑤ 投与法(下表~2参照)

(以下余白)

表 - 1

	- 1				
	群名	氏名	年齡	身 長(cm)	"平均 S.D.◆
	}	A	21	169.4	
۱		В	19	169.5	173.4
I	Р	С	21	179.0	4.0
1		D	21	174.0	
		E	20	175.0	
		F	20	163.0	
		G	20	177.2	173.3
١	Т	н	19	171.0	3.0
١		ı	19	171.2	
		J	20	184.5	<u> </u>
		К	20	173.0	
1		L	21	173.4	173.2
ı	С	ж	20	169.0	2.5
Ì		И	22	175.4	
		0	21.	175.4	

* S.D.= 標準偏差

② 期間:昭和62年8月3日~17日。

-8-

表 — 2

WI / 3	4 → 9	VII / 10	11 16	W ✓ 17
涸定日	各日投	湖定日	各日投	初定日
档果:	与	結果:	- j -	結果:
1		II		D

⑥ 測定項目:下記の通り: ----

I 形態:体重、胸囲、腹囲、脊囲、上腕囲 (屈曲時)、同(伸展囲)、大腿囲、下脚 囲、皮脂厚(上腕背部)、同(肩甲骨下部)、同(腹部)、体脂肪率(BFM)

運動能力: 背筋力、垂直跳び、上院屈曲カ、脚伸展力、瞬間最大パワー、仕事量。

回 血液:総蛋白、アルブミン、A/G比、尿素態 塑素、尿酸、総コレステロール、 HD レコレステロール、血糖量。

(b) 実験結果

下表-3の1~3及び添付図1~図4に総括して示す。

(以下余白)

-9-

表 - 3の1 (体位・体格)

試験群.	Р	群	Т	群	С	群
が 了時値 検査項目(単位)	計測值	対初期 値(%)	計測個	対初期 値(%)	計測値	対初期 値(X)
体重変動(kg)	-1.0	98.6	-0.2	99.6	-0.3	99.5
S.D.·	1.1	1.6	1.5	2.3	0.6	0.8
胸囲(cm)	93.2	100.9	92.3	99.6	89.8	98.6
S.D.	2.6	0.8	2.0	1.6	1.6	1.5
腹囲(cp)	74.8	100.5	72.9	99.3	72.2	99.0
S.D.	2.3	2.0	3.1	2.0	3.0	0.8
臀囲(cn)	92.7	99.2	93.9	100.3	90.3	100.0
S.D.	2.3	0.8	2.8	1.6	1.0	1.5
上腕囲(屈曲時)	32.3	99.1	32.3	100.2	31.9	100.5
(cm) S.D.	1.7	0.5	0.7	1.1	1.5	1.3
上腕囲 (伸展時)	28.8	98.6	28.5	100.3	28.1	99.7
(cm) S.D.	1.8	1.3	1.3	1.6	1.6	1.2
前腕囲(cm) [*]	28.2	100.6	27.9	100.1	2.7	102.4
S.D.	1.1	1.7	0.9	1.4	1.7	2.4
大腿囲(cm)	56.4	99.)	55.7	99.6	53.6	100.4
S.D.	2.4	0.8	2.3	1.5	3.1	3.0
下題囲(cm)	38.8	99.0	38.5	100.8	36.6	100.0
S.D.	1.4	1.1	1.0	2.1	3.0	1.7
上旅背部皮脂厚(mn)	7.6	89.5	6.7	86.8	6.8	90.6
S.D.	1.3	17.1	1.0	9.2	2.8	11.2
肩甲骨下皮脂厚(nm)	9.0	90.6	9.0	102.6	8.7	92.4
S.D.	1.8	7.7	2.0	9.0	3.3	5.6
腹部皮脂厚(mm)	6.4	84.2	9.4	99.4	9.4	87.3
S.D.	0.9	9.0	6.0	18.0	6.0	7.9

(以下余白)

-11-

表-3の1(続き)

辑舰 規	Р	群	т	群	С	群
終 了時値 検査項目(単位)	舒測値	対初期 値(%)	計測值	対初期 値(%)	計測値	対初期 値(%)
体脂肪率(%) S.D.	12.2 1.2	93.2 7.4	11.8 1.3	96.5 4.5	11.9 3.2	92.9 6.8

表 一 3 の 2 (運動能力・筋力)

試験群 終	Р	群	Т	群	c ·	群。
7時値 検査項目(単位)	計測值	対初期 値(%)	計測値	对初期 值(%)	計測值	対初期 値(%)
背筋力 (kg)	192.2	115.4	152.2	96.1	158.6	102.7
S.D.	31.8	21.8	20.9	10.1	21.0	5.1
垂直跳び(cm)	61.4	103.8	60.8	98.9	60.8	97.8
S.D.	4.4	2.0	6.4	5.4	6.9	4.8
上腕屈曲力(kg)	48.5	108.2	45.3	103.6	43.6	99.1
S.D.	6.9	11.1	10.2	8.8	10.9	11.8
脚伸展力(kg)	95.4	114.2	81.8	110.5	77.3	107.8
S.D.	6.6	12.3	10.2	15.0	12.8	14.9
瞬間最大パワー	887.4	105.3	856.4	99.8	847.4	102.9
(7sh) S.D.	32.6	2.4	90.8	13.6	39.2	7.3
仕事量(キロヴュール)×0,1	19.9	103.4	18.5	102.4	18.3	103.9
S.D.	0.5	4.6	1.9	4.8	1.2	5.7

(以下余白)

表一3の3(血液分析)

試験群	Р	群	Т	群	С	群
科 了時値 検査項目(単位)	計測值	対初期 値(%)	計測值	対初期 値(%)	計測值	対初期 値(%)
総蛋白(mg/di)	7.5	95.6	7.1	97.4	7.3	96.7
S.D.	0.2	2.8	0.4	2.3	0.3	3.8
アルブミン(mg/dl)	4.6	94.3	4.5	95.3	4.7	95.1
S.D.	0.2	2.8	0.3	3.5	0.2	2.3
A/G比(%)	1.7	96.7	1.7	94.9	1.6	95.9
S.D.	0.1	6.5	0.2	8.6	0.2	5.8
尿秦 熊窒素(mg/di)	18.4	103.2	17.8	120.6	18.0	118.7
S.D.	2.7	20.9	2.2	12.7	5.1	15.1
尿酸(mg/di)	6.8	87.7	5.5	95.9	6.4	107.4
S.D.	1.2	10.7	0.8	7.5	0.8	13.3
総コレステロール	154.2	95.7	150.8	100.0	167.6	99.6
(ng/dl) S.D.	17.8	4.9	19.4	4.4	7.1	5.8
HDL コレステロール	61.6	93.5	59.6	94.2	62.8	93.0
(ng/dl) S.D.	8.1	5.7	15.3	8.1	15.5	5.8
血糖値(ng/dl)	83.0	116.7	94.0	122.6	80.8	110.9
S.D.	7.9	4.5	15.1	15.8	6.0	4.2

(以下余白)

-13-

摂取させ、45分体憩後、再び30秒間全力ペダリン グを行わせた。結果を下表-4及び添付図5に示 す。該表及び該図から窺われるように、各時点に おけるパワーは摂取前に比べて増大しており、特 に6乃至15秒の間で顕著である。このことから、 本オリゴベプチドは、短距離競走のような解発力 を要するスポーツに対し特に有効であろうことが 推定される。

(以下余白)

(c) 考察

以上の実験結果を綜合して考えると、供試オ リゴペプチド(含有食品)投与群の体重減少は 最も考しく、これに伴い、臀囲、上腕囲、大腿 囲、下腿囲等は減少し、特に、肩甲骨下部、上 腕背部及び腹部の各皮脂厚の顕著な減少が見ら れ、除脂効果が裏付けられている。しかるに、 胸囲、腹囲は増加しているので、胸筋及び腹筋 等の鍛練筋肉の増大が窺われ、これに伴い、背 筋力、上腕屈曲力、脚伸展力、垂直跳び、パ ワー等の運動能力及び筋力は、対照の蛋白投与 群及び炭水化物投与群に比べて顕著に向上して いる。従って、このものがスポーツ用の食品と して、特に体位・体格及び筋力の増進に有効で あることが認められる。

実験2「短期投与試験その一;予備試験〕

某大学潛艇部の男子部員 (表-1とは別人) 5 名に30秒間全力ペダリングを行わせた後、後記実 施例1記載の大豆蛋白製オリゴペプチドを体重kg 当たり O.5 g (蛋白質換算: N×6.25) 宛液状で

-14-

•	-,	

	1		İ					1						*	;	1		Γ
			新	(4) 新加回一代	₹			TK:	第2回过载(8)				Ī	74	程 (A−b)	ا ۾		
	5 2	°2 9	₹2		Ž X	% 30 30	_ .5	6~ 30	55	₹8	≥ 23	¥ 8	_ _	6~ 10	₹2	₹2	ير 23	% 88
	52	25.	g	283	ਲ	689	92	32	28	625	570	519	2	21	æ	88	88	8
	88	816	88	8	33	492	8	128	8	109	248	\$	0	2	2	-7	9	2
	<u>@</u>	141	25	88	풄	210	83	ē	88	802	35 26	509	88	82	8	-	8	-1
	8	92	172	क्	943	8	83	8	88	83	Ē	421	5	8	33	E	22	12
	m	782	673	119	55.6	SS	12	₩	ğ	635	570	503	*	=	31	24	=	-2
	38.4	762.4	719.4 762.4 644.8 577.0	ST.0	0.88	8	738.2	₩. E	9.69	597.6	645.0	489.2	8.8	15.4	24.8	20.6	0.71	8.2
	28.7	43.7	43.7 45.3	47.9	45.2	41.2	54.3	37.5	41.2	43.2	41.2	39.3	16.8	7.1	9.6	17.3	15.7	13.4
4 (1	7	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1],														

-15-

30秒 閒

実験3 (短期投与試験その2;本試験)

① 試験対象群:某大学清挺部の男子部員8名 ・ (略号A~G;実験1及び2とは

别人)。

② 期間:昭和62年10月19日から同年12月21日 まで、

⑤ 試料:

P:実施例1と同様のオリゴペプチド食品

T:実験1と同様の分離大豆蛋白

C:実験1と同様の糖液

W:水のみ

試料PとTは、200cc の冷水に溶かして投 与。Cは、原液50ccに冷水150cc を加えて投

- ④ 試料投与法:第一回目の運動負荷の1分後 に投与。
- ⑤ 運動実験の流れ及び測定時期(下記図表参 照)

(以下余白)

-17-

- 1.8 --

表 - 5

被検者	投与試制	以及び実 り	食日(4 #	行表示)
審	実験!	英数 (1	実験Ⅱ	実験Ⅳ
Α	P 1025	T 1130	C 1207	W 1221
В	W 1026	P 1130	T 1207	C 1214
С	C 1026	W 1207	P 1214	T 1221
D	T 1019	C 1026	W 1130	P 1207
Ε	P 1019	W 1026	C 1130	Т 1207
F	T 1019	P 1130	W 1207	C 1214
G	G 1130	T 1207	P 1214	W 1221
Ħ	W 1019	G 1026	ፓ 1130	P 1207

-P:オリゴペプチド投与群

T: 大豆蛋白投与群 C: 炭水化物投与群

W:水投与群 ...

(b) 測定結果(下表-7及び添付図6~図8参 照).

(以下余白)

全 カベチリング 全 力 ペチリソグ | ← ----45分間休憩 ---時間

⑥ 測定項目

30秒間

血液:血糖值、尿素態窒素、遊離脂肪酸、

中性脂肪,

運動性:垂直跳び、

疲労度:フリッカー、全身反応時間

⑦ 実験区分(下表-5参照) (以下余白)

					300	_ 6				
検査	B	北京群	Р	群	Т	群	С	6 ¥	w	群
英国聯	回数	辞了 時個	絶対値	対初期 値(X)	絶対値	対初期 値(%)	絶対値	対初期値(%)	絶対値	対初期 値(%)
#	1	M S.D.	61.5 5.9	100.0 0.0	61.5 4.2	0.00	60.1 3.4	100.0 0.0	62.0 4.9	0.001 0.0
直	2	M 5.D.	54.4 4.8	88.6 4.7	54.8 4.6	89.0 3.5	53.9 1.3	89.7 4.4	56.1 4.4	90.6 3.5
	3	M S.D.	59.7 4.2	97.6 7.6	58.8 4.4	95.5 4.2	59.4 5.0	98.9 6.3	59.1 4.3	95.4 2.6
CIII	4	Н 5.D.	56.0 3.4	91.5 5.6	51.2 2.9	88.2 3.7	54-0 5-3	89.9 6.4	56.1 3.6	90.8 6.9
フリ	1	И S.D.	41.0 4.6	100.0	40.5 2.9	100.0	41.4 4.6	100.0 0.0	41.9 4.2	0.0
シカー	2	M S.D.	42.0 3.2	102.8 1.8	40.8 2.8	100.B 4.8	41.0 3.5	90.9 7.1	41.9 4.2	100.0 2.0
rps	3	M \$.D.	41.5 3.6	101.5 4.8	40.8 3.5	100.9 3.4	39.5 4.7	95.7 7.4	41.1 4.6	97.9 3.5
全	1	M S.D.	415.4 61.9	100.0	402.1 39.3	100.0	428.0 56.3	100.0	395.8 35.9	100.0 0.0
全身反応時間	2	M S.D.	395.3 55.0	95.4 4.8	397.4 51.7	98.7 4.6	433.6 67.3	101.4 3.5	401.6 25.3	101.8 4.0
ats	3	H S.D.	400.0 40.9	96.9 5.7	418.0 69.0	103.7 11.3	409.9 51.3	96.0 6.7	398.3 40.1	100.7 6.0
最大的	-	M 5.D.	776.0 121.5	100.0	797.0 87.6	100.0	801.0 120.8	100.0	798.8 113.3	100.0
1977 } }	2	M 5.D.	777.5 113.9	100.7 10.2	738.5 124.6	92.5 8.8	774.0 101.8	97.0 4.3	781.8 126.2	97.8 4.6
住事	1	H S-D.	18543 2321	100.0 0.0	18241 1919	100-0	18128 2714	100.0 Q.0	18266 2424	100.0 0.0
ま う - B	2	M S.D.	18731 2318	101.1 1.1	18036 2879	98.5 6.7	18400 2229	101.8 3.2	18255 2482	99.9 2.9

表-6 (統含)

44										
筌	5	15(8)	Р	群	T	群	u	群	w	群
検査項目靴	田数	終了時間	絶対値	对初期 值(%)	絶対值	对初期 值(%)	絶対値	対初期 (重(X)	绝对值	対初期 値(X)
m	1	M S.D.	82.1 9.5	100.0 0.0	83.3 11.6	100,0 0.0	82.5 9.7	100.0	92.5 18.1	100.0
糖	2	н 5.0.	93.4 10.0	116.2 26.2	87.6 12.1	105.3 13.9	92.9 13.3	113.4 16.7	98.9 13.0	108.4 13.5
臣	3	K S.D.	75.0 4.2	92.1 7.9	80.3 11.8	96.1 10.7	74.8 12.9	90.6 12.3	77.4 7.4	85.2 11.2
Mg /dl	4	M S.D.	81.4 10.1	90.4 34.0	85.3 13.1	102.3 12.7	91.0 11.0	110.7	85.4 14.4	95.2 17.3
尿	1	M 5.D.	14.8 2.4	100.0	14.8 2.2	100.0	14.6	100.0	14.8 2.8	100.0
赤	2	M S.D.	15.1 2.0	103.1 6.2	15.0 2.3	102.8 7.7	15.0 2.4	102.8	15.5 3.0	104.9 3.1
至素	3	м 5.0.	14.8 2.3	100.3 6.5	15.1	103-4 7-4	14.6 3.0	99.7 4.9	15.3 2.9	103.3 3.6
7d)	4	к \$.D.	15.1 2.2	102.9 6.0	15.3 2.3	104.4 6.7	14.6 2.8	100.0	15.1 3.0	102.4 4.8
ф.	3	M 5.D.	98.4 30.9	100.0	98.8 41.6	100.0	98.5 20.9	100.0	104.5 28.5	100.0
19	2	н 5.D.	113.8 34.4	116.4 8.0	110.8 52.8	112.5 10.4	108.4 19.2	113.4	113.8 34.5	108.3
脂肪	3	M S.D.	95.4 32.7	97.5 16.7	88.4 33.3	94.8 23.4	82.3 16.4	88.2 13.3	88.4 21.8	86.1 17.8
NG J	4	M S.D.	109.3 35.7	112.7 19.3	102.3 40.6	110.3 36.6	95.3 17.3	99.7 10.4	102.1 29.0	98.7 18.6

(以下余白)

-21-

表-6 (続き)

検	ž	稍線洗	Р	群	Т	群	С	群	w	群
検査項目駐	回数	終了 時値	絶対個	对初期 值(%)	絶対値	対初期 値(%)	絶対値	対初期 値(%)	絶対値	対初期 値(%)
遊離	1	M 5.D.	0.27 0.10	100.0 0.0	0.24 0.09	100.0 0.0	0.27 0.14	100.0	0.28 0.07	100.0 0.0
脂	2	М S.D.	0.30 0.11	113.5 9.7	0.28 0.11	106.7 23.7	0.26 0.11	100.4 15.5	0.30 0.10	104.2 19.3
肪酸	3	M S.D.	0.28 0.10	109.2 31.1	0.25 0.12	108.3 38.3	0.23 0.08	93.8 29.5	0.27 0.12	97.0 34.8
ng /d1	4	M S.D.	0.30 80.0	120.3 30.7	0.25 0.10	103.5 25.3	0.24 0.10	95.2 35.3	0.28 0.13	99.2 42.3

(以下余白)

(c) 考察

① パワー及び仕事量(図6を併せ参照)

表一6及び図6から看取される通り、パワーの平均位は、第2回目の方が第1回目より案ろ上昇している。更に、個々の結果を示す下表ー7を基に、第一回目と第二回目のペダリング相互簡のパワー及び仕事量の上昇及び下降傾向を集約すると下表一8の結果が得られる。

(以下余白)

-23-

表 — 8

(パワー及び仕事量の上昇者と下降者の数)

\$	式験群	P群	⊤ 群	C 群	W 群
測定項目					
最大パヮ-	上昇	4/8	1/8	2/8	1/8
	再	4/8	7/8	6/8	7/8
仕事量	上昇	7/8	3/8	6/8	3/8
·	下降	1/8	5/8	2/8	5/8

② 垂直跳び(図7を併せ参照)

垂直跳びにおける低下率は、表一6及び図7

表 - 7

長大パワーと仕事質

最大パワー						化项目							
秋 苍		(1140条件件		部合(3)		Z((alt)		iéri@(Joule)		5/合(Y)		数() 向(t)	
*	*	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
ベブナド	ABCDEFOH	757 508 671 851 835 844 617	787 727 636 637 838 862 763 959	100 100 100 100 100 100 100	102.6 90.6 91.9 94.9 100.4 107.1 127.7 97.6	00000000	20 1 -75 4 -41 4 -36 4 3 1 18 1 146 1 -25 4	38114 38958 34917 35652 39854 39190 39478 27135	16461 27072 16890 15889 15881 19753 19196 22002	100 100 100 100 100 100 100	101.6 100.6 59.9 102.2 100.5 102.9 100.1 100.3	0000000	257 1 122 1 -19 3 337 1 120 1 563 1 26 1 66 1
1	м			163		0				100		0	
L	SD			٥		0					• '		
大豆タンパク	ABCDEFGH	708 794 671 759 840 677 788	672 776 604 683 624 823 738 986	182 105 106 100 100 100 100	94.8 \$8.0 \$0.0 \$0.0 74 1 \$4.8 93.7 105.0	00000000	-36 1 -16 1 -67 1 -75 1 -216 1 -56 1 -50 4 47 f	16359 18668 13277 16256 19341 19441 18533 21657	15861 20011 19505 16059 18553 19271 17662 22617	100 100 100 100 100 100 100 100	97.4 107.1 68.6 95.3 101.1 98.8 92.1 107.4	00000000	-558 1 1929 1 -1792 4 -767 1 227 1 -249 1 -1491 1 1550 1
	×	<i>:</i>		168		0				100		Ö	·
12	S ABCDERGH	704 840 876 876 837 613 620 1042	698 178 660 708 791 774 157 1004	180 190 190 190 190 190 190	99.1 92.6 103.6 104.7 94.7 95.2 97.7 95.4	00000000	-5 + -62 + -62 + -44 + -39 + -51 + -36 +	16474 20258 -14727 15024 18617 18435 18355 22828	16828 20503 15552 15032 19163 18416 16359 22100	103 100 303 100 100 100 100	342.3 140.7 143.6 146.8 101.9 99.9 101.1 85.6	00000000	356 t 147 t 825 t 1078 t 366 t -20 1 206 t -726 t
	M			300						100		٥	
*	A B C	719 845 661 680 838 746 637 889	700 847 633 663 876 738 765 1038	100 100 100 100 100 100 100 100	97.4 95.5 95.8 97.5 92.0 104.7 94.6 105.0	000000000000000000000000000000000000000	-38 1 -26 4 -17 4 -72 4 -72 1 -43 1 -49 1	16408 20128 14994 15372 20488 17322 19019 21611	18367 20235 14423 35658 19949 18230 19429 21500	100 100 100 100 100 100 100 100	101.1 99.6 96.2 98.0 97.5 105.2 107.2 99.6	00000	175 ? -51 4 -571 4 -572 4 -519 4 508 8 410 8 -81 4
	SD			0		0				0			

- 24 -

から競われるようにP群が最も小さい。これは 発明オリゴペプチドが、激しい運動後における 疲労回復効果が対照群に比べて顕著であること を示唆するものである。

③ フリッカー値(図7を併せ参照)

上記表 - 6 に加え、個々のデータは下表 - 9 に示される。この下表 - 9 のデータにおける第一回目と第二回目のペダリング相互間のフリッカー値の変動を、-3%を基準に比較した結果を以下表 - 10として示す。

(以下余白)

表 - 9

フリッカー

放料	兹	K	99 6	i(γ,)	初期四十月十七日日			राज्यां का जाता है।		
*	#	1	2	3	1	2	3	1	2	3
ベブチド	*BOUMPOR	44.5 41.0 43.7 36.0 50.9 25.0 37.0	44.0 41.0 43.3 39.3 49.0 40.0 39.0	42.7 42.0 43.2 26.3 49.0 28.3 37.0 41.0	100.8 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0	98.9 100.0 99.1 103.4 98.0 103.4 111.4 108.1	95.0 102.4 99.1 100.8 98.0 99.0 105.7 110.8	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	-0.3 0.0 -0.4 1.3 -1.0 1.3 4.0	-1.8 1.0 -0.4 0.3 -1.0 -0.4 2.0 4.0
	м				100.0			8.0		
	50			*******	0.0		•••••	0.0		
大豆タンバク	₩₽₽₩₽₽₩	31.0 42.0 42.3 39.0 45.3 38.0 26.0 40.0	41.0 42.0 41.0 37.0 46.7 41.0 37.3 40.0	41.0 42.0 45.0 25.0 47.0 36.7 37.0 40.0	100.0 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0	105.1 87.7 94.7 94.9 167.1 107.9 103.6 100.0	105.1 97.7 103.9 97.4 103.8 96.5 102.8 100.0	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	2.0 -1.0 -2.3 -2.0 1.4 3.0 1.3 6.0	2.0 -1.0 1.7 -1.0 1.7 -1.2 1.0 0.9
	50 S0				100.0 0.0			0.0	ļ	
粒枝板	ABCDEFCH	37.0 41.0 42.5 47.0 49.0 36.0 38.0	41.0 43.0 40.0 42.0 45.0 45.0 38.0 35.0	21.0 45.0 29.9 41.0 47.0 39.0 27.0	100.0 100.6 100.6 100.6 100.0 100.0 100.0 100.0	110.8 97.7 \$4.1 83.4 98.0 107.9 160.0 98.0	83.8 107.3 97.5 87.2 95.9 102.6 97.4 103.6	8.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	4.0 -1.0 -2.5 -5.0 -1.0 3.0 0.9 -0.7	-6.0 1.0 -3.2 -6.0 -2.0 1.0 -1.0
	м				100.0			0.0		
L	ಚ			[0.0		[0,0		1
*	ABCDEFGH	(5.5 44.0 (5.9 39.6 49.0 38.0 37.0 38.0	48.3 45.0 43.0 39.0 49.0 38.0 37.0 38.0	47.6 43.0 41.7 29.0 48.0 37.0 26.3 36.0	100.0 100.0 100.0 100.0 100.0 100.0	101.8 107.2 95.5 100.0 100.0 100.0 100.0	-104.6 97.7 92.7 300.0 98.4 97.4 98.1 94.7	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0.8 1.0 -2.6 0.0 0.0 0.0 0.0	2.1 -1.0 -3.3 0.0 -1.0 -1.0 -0.7 -2.0
	SD M				100.0			0.0		

- 27 -

⑤ 枯論

以上の実験事実から、本発明オリゴペプチドが、少なくとも急激なエネルギー消費時における変労の回復及び瞬発力の増大等に対奏功すべきことが競然性をもって権定される。

【実施例】

以下、実施例により発明食品の処方例等に付き 記述するが、記述は当然説明用のものであって、 発明思想の内包・外延を直するものではない。

(以下余白)

-29-

表 - 1 0

(3%以上低下者の数)

試験群	P群	143	C 群	w 群
1	0/8	2/8	2/8	1/8
2	1/8	1/8	4/8	1/8

上表の示す適り、疲労度の目安となるフリッカーテストにおける低下率は、各群中P群が最も小さく、これまた発明オリゴペプチドが疲労 回復に有効であるとの推論を支持する。

④ 遊雑脂肪酸及び尿素原窒素(図8を併せ参照)

血中の遊離脂肪酸量は、表一7及び図8から明らかなように、P群が最も高く、第2回ペダリングの後で顕著に増加指している。一方、尿素態窒素は余り増加せず、第1回目と第3回目とがほぼ同一水準に在る。これに反し、T群の尿素態窒素レベルは、回を追うごとに増加し、常にP群に比べて高い水準に在る。

-28-

実施例1(スポーツ用飲料の製造)

ダイズオリゴペアチド**82.4部シクロデキストリン3.8部イノシン酸0.069のクエン酸9.61部還元要芽糊4.1部パインフレーバー0.04部水300.9部

以上を緊密に混合して本発明のスポーツ用食品を得た。このものは、例えばスポーツその他の激しい消耗後の早期体力回復、体位・体格の向上及び除脂肪の目的に対し、好適に利用される。

**分析 值

(イ) 一般分析

水分 6.0%和蛋白含量(N×6.25) 83.2%灰分 5.8%糖質その他 5.0%

(口) 租蛋白分析

-30-

2.0 舒

NTI(水溶性窒素指数)	99.1
T C A 可溶性蛋白(15%TCA)	98.8%
平均ペプチド鎖長(TNBS法)	3.3
遊離アミノ酸	19.9%
(ハ) アミノ酸分析	
トレオニン	3.8
チロシン	3.4
フェニルアラニン	5.0
システイン	1.3
メチオニン	1.2
バリン	4.4
イソロイシン	4.4
ロイシン	7.2
リジン	6.2
・トリプトファン	1.3
ヒスチジン	2.4
アスパラギン酸	12.0
セリン	5.2
グルタミン酸	20.9
プロリン	5.5

グリシン 4.0 アラニン 3.9 アルギニン 7.8

実施例2(スポーツ用ゼリー食品の製造) 57.9 部 zk 17.0 部 グラニュー糖 0.2 部 クエン酸 まりゴペプチド E) 9.4 部 1.4 部 カラギーナン 8.0 舒 梅ピューレ 4.0 部 梅エキス 0.1 部 梅フレーバー

以上の全材料をホモミキサー中80℃で攪拌、混合後、ゼリーカップ中に分注、密閉し、次いで90℃で25分間加熱、殺菌後、冷却してゼリー状スポーツ食品を得た。本食品は、梅の風味を有する奥味なゼリー状スポーツ用食品である。

t) 実施例1と同様のオリゴペアチド。

梅酒

-32-

【発明の効果】

~ 31 ~

以上説明し、かつ実証した通り、本発明は、スポーツ後の疲労回復、運動能力の向上、除脂肪等の目的に対し卓効を奏するスポーツ用食品を提供し得たことより、体位向上及びスポーツの発展に寄与する。

4. 図面の簡単な説明

図1は、実験1の期間前後におけるにおける体 位・体格の変化を示すグラフ、図2は、同じに 動能成分の変化を示すグラフ、図3は、同じに 血漿成分の変化を示すグラグ、図5は、同じな2に おけるパワー曲線の変化を示すグラフ、図6は、 実験3におけるパワー曲線の変化を示すがラフ、図6は、 実験3におけるが現かの回後が表示す である。

図中のパラメータその他の説明は各図中に記載済み、

図1. 体位・体格

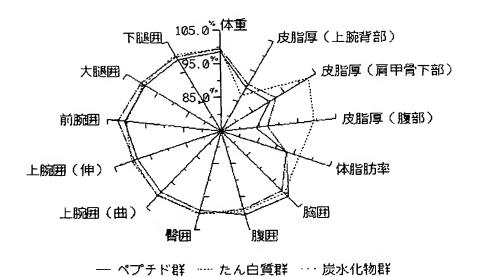
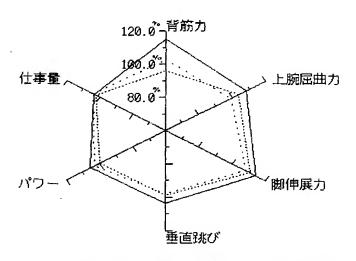
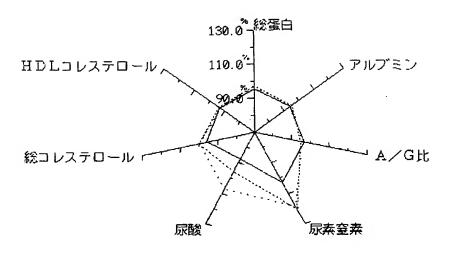


図2. 運動能力・体力



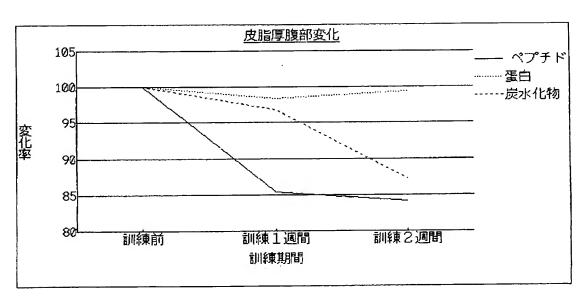
一ペプチド群 …… たん白質群 … 炭水化物群

図3.血漿成分

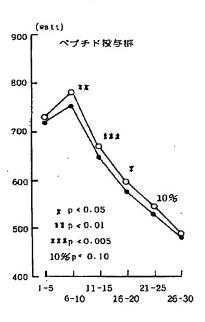


一 ペプチド群 …… たん白質群 … 炭水化物群

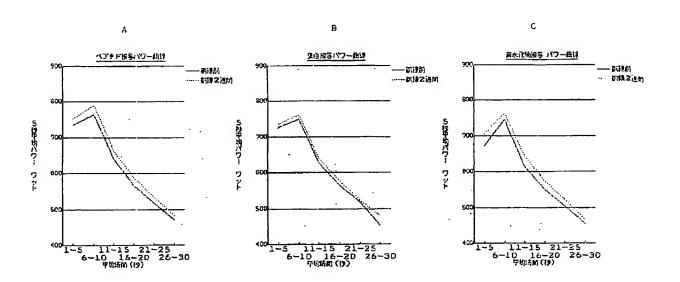
第 4 区



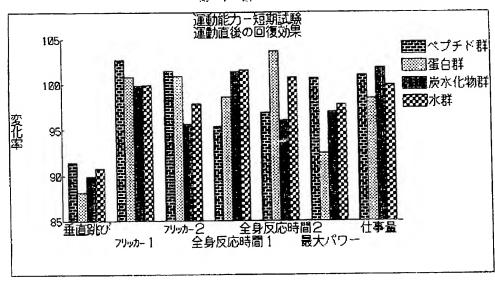
第5図



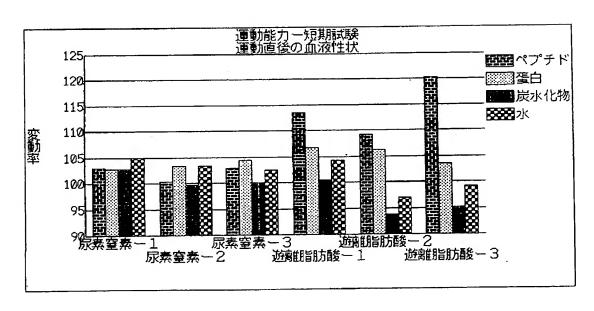
29 6 DX







<u>[2]</u>



This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

□ BLACK BORDERS
□ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
□ FADED TEXT OR DRAWING
□ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
□ SKEWED/SLANTED IMAGES
□ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
□ GRAY SCALE DOCUMENTS
□ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
□ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

☐ OTHER:

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.